



ARBEITSRÄUME

VOM TEIG BIS ZUM TIEFKÜHLEN: IMMER DAS RICHTIGE KLIMA

OPTIMALE KLIMASTEUERUNG IN JEDEM ARBEITSRAUM

In jeder Phase des Backprozesses macht das richtige Klima den Unterschied. KOMA bietet intelligente Kühllösungen für verschiedene Arbeitsräume, die für optimale Produktqualität, angenehme Arbeitsbedingungen und maximale Energieeffizienz sorgen.

Produktionsraumkühlung (+12 bis +18°C)

Im Produktionsraum ist ein angenehmes Klima für die Mitarbeitenden ebenso wichtig wie die richtige Produkttemperatur. Die KOMA WPK ist mit Luftschläuchen oder doppelt blasenden Verdampfern mit niedriger Luftgeschwindigkeit ausgestattet. Dadurch wird das Austrocknen von (Teig-)Produkten verhindert, während die Temperatur konstant und kontrolliert bleibt. So schaffen Sie optimale Bedingungen für Personal und Produktqualität.

Verpackungsraum (+2 bis +18°C)

In Verpackungsräumen sind sowohl Temperatur als auch Luftfeuchtigkeit entscheidend. Die KOMA VPR kombiniert Kühlung mit aktiver Entfeuchtung, sodass Produkte aus dem Schockfroster trocken verpackt werden können. Dadurch wird verhindert, dass Kondenswasser mitverpackt wird.

Schleuse (+15°C)

Die KOMA SL bildet die wesentliche Verbindung zwischen verschiedenen Kühl- und Tiefkühlzellen innerhalb einer großen KOMA-Kombinationsanlage. Durch die aktive Kühlung und Entfeuchtung dieses Raums gelangen Produkte so trocken wie möglich in den Tiefkühlbereich. Dies verhindert Kondensbildung auf den Produkten, reduziert den Energieverbrauch und minimiert Kälteverluste beim Öffnen der Türen.

Für Situationen ohne aktive Kühlung bietet KOMA unklimateisierte Räume (OT): eine praktische und kosteneffiziente Lösung innerhalb Ihres Prozesses.



KOMA

Energieweg 2

6045 JE Roermond

Die Niederlande

T +31 (0) 475 / 47 47 00

info@koma.com

www.koma.com